



TEPPANYAKI LUNCH

食物アレルギー対応ポリシー

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料7品目以外の対応はいたしかねます。以下1～2の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止することができません。
2. 当社のアレルゲン情報（特定原材料7品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

食材（米、牛肉など）の産地情報および、個体識別番号については、係にお尋ねください。

会員料金と各種割引の併用はいたしかねます。

Food Allergy Response Policy

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquets facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-2 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Price includes consumption tax. An additional 15% will be added for service charge.

Please ask your server if you have any questions about the ingredients, such as production source/area.

Rates cannot be combined with various discounts.



Abalone and spiny lobster Course

[鮑 & 伊勢海老 コース]

料金 Price ¥35,000

会員料金 MEMBER Price ¥32,500

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

Rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer

前菜盛り合わせ

Foie gras

フォアグラ

Sauteed Abalone
Butter sauce with herbed tomato

鮑の鉄板焼
香草トマト入りバターソース

Salad

サラダ

Sauteed spiny lobster

伊勢海老の鉄板焼

Sauteed vegetables
Japanese beef

焼野菜
黒毛和牛

Tenderloin 100g or Sirloin 150g
※Gram up

フィレ100g または ロース150g
※グラムアップ

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000

フィレ 100g	追加料金	¥7,000
フィレ 50g	追加料金	¥4,000
ロース 100g	追加料金	¥6,000
ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice
Miso soup

白飯 または ガーリックライス
味噌汁

Dessert

デザート

Coffee

コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Abalone Course [鮑 コース]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥24,200

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

Rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Foie gras フォアグラ

Salad サラダ

Sauteed Abalone 鮑の鉄板焼
Butter sauce with herbed tomato 香草トマト入りバターソース

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 黒毛和牛

Tenderloin 100g or Sirloin 150g フィレ100g または ロース150g

※Gram up

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000

※グラムアップ

フィレ 100g	追加料金	¥7,000
フィレ 50g	追加料金	¥4,000
ロース 100g	追加料金	¥6,000
ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice 白飯 または ガーリックライス

Miso soup 味噌汁

Dessert デザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Spiny lobster Course [伊勢海老 コース]

料金 Price ¥27,000

会員料金 MEMBER Price ¥24,200

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Foie gras フォアグラ

Salad サラダ

Sauteed Spiny lobster 伊勢海老の鉄板焼

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 黒毛和牛

Tenderloin 100g or Sirloin 150g フィレ100g または ロース150g

※Gram up ※グラムアップ

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000	フィレ 100g	追加料金	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000	フィレ 50g	追加料金	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000	ロース 100g	追加料金	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000	ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice 白飯 または ガーリックライス

Miso soup 味噌汁

Dessert デザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Syunsho Course [春宵 コース]

料金 Price ¥22,500

会員料金 MEMBER Price ¥21,400

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Assorted appetizer 前菜盛り合わせ

Salad サラダ

Today's Seafood 本日のシーフードと
Spring vegetables Bouillabaisse style 春野菜のブイヤベース風

Sauteed vegetables 焼野菜

Japanese beef 鹿児島黒牛

Tenderloin 100g or Sirloin 120g ファイル100g または ロース120g

※Gram up ※グラムアップ

Tenderloin 100g Additional charges ¥7,000

ファイル 100g 追加料金 ¥7,000

Tenderloin 50g Additional charges ¥4,000

ファイル 50g 追加料金 ¥4,000

Sirloin 100g Additional charges ¥6,000

ロース 100g 追加料金 ¥6,000

Sirloin 80g Additional charges ¥4,000

ロース 80g 追加料金 ¥4,000

Nigiri sushi 握り寿司

Miso soup 味噌汁

Today's dessert 本日のデザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Japanese beef Course [黒毛和牛 コース]

料金 Price ¥17,000
会員料金 MEMBER Price ¥16,200

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Today's appetizer 本日の前菜

Salad サラダ

Sauteed vegetables

Japanese beef

Tenderloin 100g or Sirloin 150g

※Gram up

焼野菜

黒毛和牛

フィレ100g または ロース150g

※グラムアップ

Tenderloin 100g	Additional charges	¥7,000
Tenderloin 50g	Additional charges	¥4,000
Sirloin 100g	Additional charges	¥6,000
Sirloin 80g	Additional charges	¥4,000

フィレ 100g	追加料金	¥7,000
フィレ 50g	追加料金	¥4,000
ロース 100g	追加料金	¥6,000
ロース 80g	追加料金	¥4,000

Rice or garlic fried rice

Miso soup

白飯 または ガーリックライス

味噌汁

Today's dessert 本日のデザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい
※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



Lunch Course Hibiki [ランチコース 響]

※ランチ限定メニュー

Lunch time only

料金 Price ¥9,500

会員料金 MEMBER Price ¥9,000

会員料金からの各種割引との併用はいたしかねます。

MEMBER Price rates cannot be combined with various discounts.

Appetizer 先付け

Salad サラダ

Grilled seafood シーフード鉄板焼

Japanese beef steak 120g 黒毛和牛ステーキ120g

Sauteed vegetables 焼野菜

※Additional charges ¥5,000

Can change Tenderloin 100g or Sirloin 150g

※追加料金 ¥5,000 で

フィレ100g または ロース150g へ変更可能

Rice 白飯

Miso soup, Pickles 味噌汁 お漬物

※Additional charges ¥1,000

Can change garlic rice

※追加料金 ¥1,000 で

ガーリックライスへ変更可能です

Today's dessert 本日のデザート

Coffee コーヒー

※当日の入荷状況により特選銘柄牛をご用意しておりますのでシェフまでお尋ね下さい

※Depending on the arrival status of the day, we will prepare special brand beef, so please ask the chef



TEPPANYAKI A la carte [鉄板焼 アラカルト]

黒毛和牛ロース150g
Japanese beef sirloin 150g
¥9,700

※ 追加 100g
Additional 100g
¥6,000

※ 追加 80g
Additional 80g
¥4,000

黒毛和牛フィレ100g
Japanese beef tenderloin
¥9,700

※ 追加 100g
Additional 100g
¥7,000

※ 追加 50g
Additional 50g
¥4,000

鮑
Abalone
¥12,000
※数量限定

伊勢海老
Spiny lobster
¥14,280
※数量限定

白身魚のソテー
Sauteed white fish
¥3,060

帆立の鉄板焼 (2個)
Sauteed scallop
¥3,060

焼野菜盛り合わせ
Sauteed vegetables
¥2,250

野菜サラダ
Vegetable salad
¥1,200



Sushi A la carte [寿司 アラカルト]

大とろ
Fatty tuna
¥2,200

中とろ
Medium fatty tuna
¥1,900

赤身
Tuna
¥1,100

キングサーモン
King salmon
¥800

生雲丹
Sea urchin
¥2,300

いくら
Salmon roe
¥1,200

こはだ
Gizzard Shad
¥800

鰯
Horse mackerel
¥1,000

いか
Squid
¥1,000

蛸
Octopus
¥900

北寄貝
Surf clam
¥1,000

帆立
Scallop
¥1,000

本日の白身
Today's white fish
¥1,300

穴子
Conger eel
¥1,000

芽葱
Japanese green sprouts
¥700

玉子
Japanese omlet
¥700

ぼたん海老
Spot shrimp
¥2,200

煮蛤
Boiled clam
¥1,500

ねぎとろ巻
Fatty tuna and Japanese leek roll
¥3,600

鉄火巻
Tuna roll
¥1,700

かんぴょう巻
Dried ground roll
¥700

新香巻
Japanese pickles roll
¥700

かっぱ巻
Cucumber roll
¥700

とろ鉄火巻
Fatty tuna roll
¥3,600

カリフォルニアロール
California roll
¥3,000

スパイシーツナロール
Spicy tuna roll
¥2,300

フィラデルフィアロール
Philadelphia roll
¥2,300



A la carte ・ Set menu [アラカルト・セットメニュー]

鶏もも唐揚げ葱味甘酢あんかけ ¥3,000
Deep-fried chicken with onion sweet vinegar sauce

海老のチリソース煮 ¥3,500
Chinese-style shrimps chili sauce

豚ヒレカツ ¥3,600
Pork fillet TONKATSU

食事セット（白飯 味噌汁 香の物） ¥1,500
Meal Set (Rice, Miso soup, Japanese pickles)

冷製 稲庭うどん ¥2,200
Cold Inaniwa udon

カツ丼 （味噌汁・つけ物） ¥4,500
TONKATSU rice bowl (Miso soup ・ Japanese pickles)

ちらし寿司 味噌汁 ¥6,800
Chirashi sushi bowl Miso soup

握り寿司十貫 巻物一本 味噌汁 ¥11,000
とろ・中とろ・白身昆布締め・光物・海老・烏賊・貝類・いくら・うに・穴子・巻物
Nigiri sushi 10 pieces, Rolled sushi Miso soup
Fatty tuna, Medium fatty tuna, White fish with marinated kelp, Blue-skin fish, Shrimp
Squid, Shellfish, Salmon roe, Sea urchin, Conger eel, Rolled sushi